

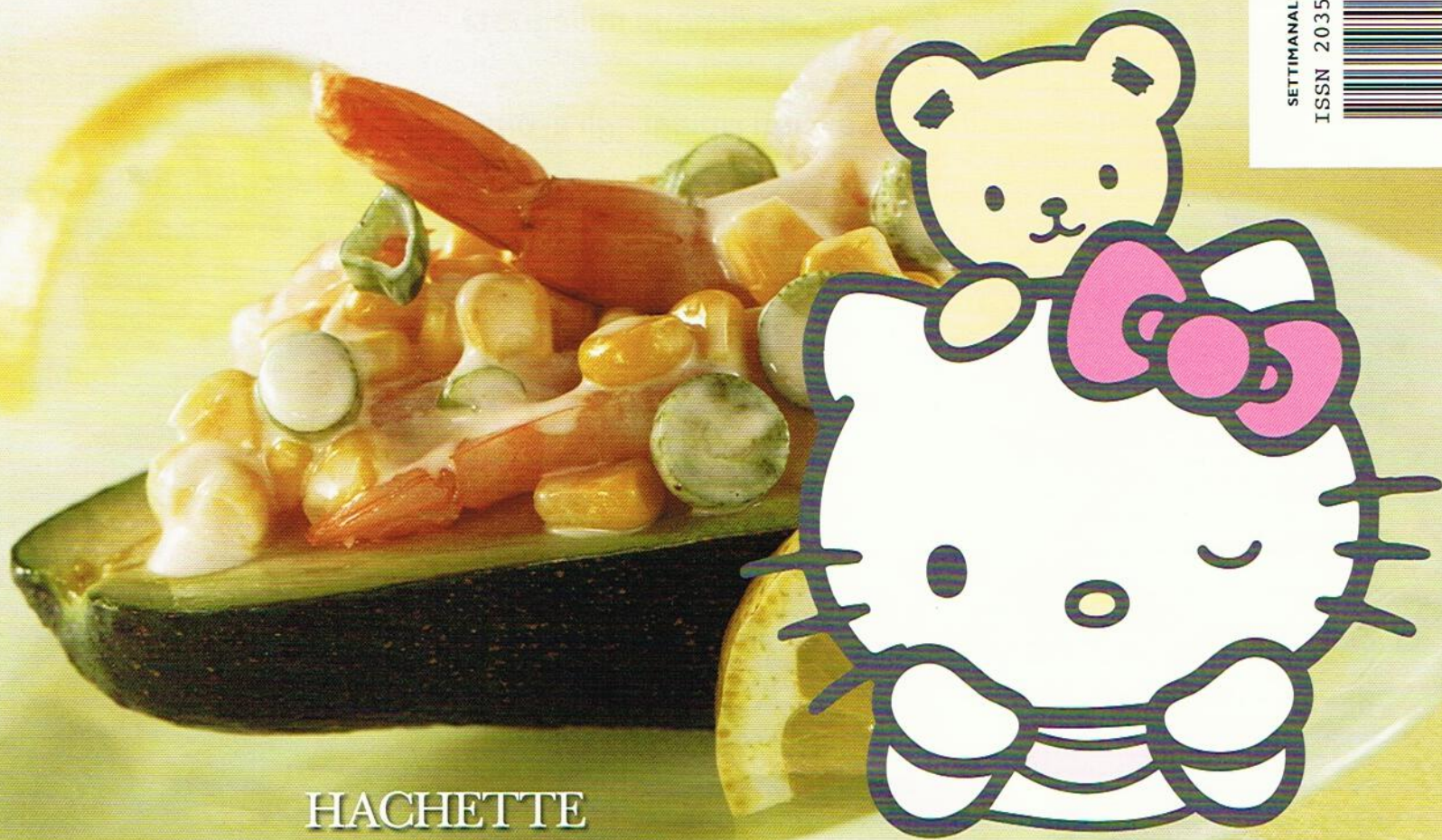
Piatti a sorpresa



Hello Kitty® PARTY

32

Ricette veloci, leggere e golose da gustare insieme



HACHETTE

SETTIMANALE € 6.99

ISSN 2035 - 2972





Hello Kitty

Riatti a sorpresa

Numero 32 - Esce il sabato

Pubblicazione periodica settimanale
edita da Hachette Fascicoli s.r.l.
via Melchiorre Gioia, 61 - 20124 Milano

Direttore Responsabile: Paola Tincani
Direttore editoriale: Gualtiero Viganò
Redazione: Simona Manacorda
Responsabile produzione: Lorenzo Cazzaniga

Realizzazione editoriale: Ready-made,
Foro Buonaparte 44/a - 20121 Milano
Redazione: Nadine Bortolotti, Maria Paola Lodigiani
Progetto grafico e impaginazione: Monica Maltarolo,
Simona Varisco

Crediti fotografici: Stock Food Italy

Sanrio
License

©1976, 2010 SANRIO CO., LTD.

Sulla presente edizione

© 2009 Hachette Fascicoli su Licenza Sanrio Co., Ltd.

Pubblicazione periodica settimanale - Esce il sabato.
Spedizione in A.P. - DL353/2003 conv. in L46/2004 art. 1,
c.1 - DCB Milano
Registrazione presso il Tribunale di Milano
n.280 del 06/05/08

Direttore Responsabile: Paola Tincani
Distribuzione: SO.DI.P. S.p.A. - Via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo (MI)

Servizio abbonamenti: Per informazioni sul suo abbonamento
o per sottoscrivere uno nuovo: Diemme srl - Via Morandi 24
- 21047 Saronno (VA) - Tel. 02 96 24 88 42 (12 linee) -
Fax 02 39 29 24 94 - Email: f.g@cliepack.it
Servizio arretrati: i numeri arretrati sono disponibili senza
alcun sovrapprezzo per 6 mesi dal completamento dell'opera
(salvo esaurimento).

Per ottenerli può: - chiederli al proprio edicolante
di fiducia - telefonare allo 02 96 24 88 42 (12 linee);
in questo caso le copie le verranno recapitate a casa
con pagamento in contrassegno del prezzo di copertina
più 6,50 euro come contributo alle spese di spedizione
- richiederli consultando il sito www.hachette-fascicoli.it

Servizio clienti: Per avere informazioni sulla pubblicazione
e i suoi allegati: Tel. 02 96 24 88 42 (12 linee) -
Fax 02 39 29 24 94 Email: f.g@cliepack.it
www.hachette-fascicoli.it

L'Opera è composta da 81 uscite.

Prima uscita euro 2,99. Prezzo uscite successive euro 9,99
L'editore si riserva il diritto di variare la sequenza delle uscite
dell'Opera e/o i prodotti allegati. Il fascicolo e gli elementi
che costituiscono la collana non possono essere venduti
separatamente.

Stampato presso: EBS Bortolazzi - S. Giovanni Lupatoto (VR)

Per non perdere neanche un'uscita
Gentile lettore, per l'acquisto delle prossime uscite
la invitiamo a rivolgersi sempre alla medesima edicola
chiedendo all'ediculante di riservarle le uscite successive:
in questo modo potrà essere certo di non perdere
neanche un'uscita di Hello Kitty.

www.hachette-fascicoli.it

le Ricette

pagina 4

Cestini di grana con verdure

pagina 5

**Uova strapazzate nel guscio
Coppe di pompelmo rosa**

pagina 6

**Risotto mantecato
nella zucca
Ciotola di pane millegusti**

pagina 7

Carciofi ripieni agli aromi

pagina 8

Pomodori ripieni al tonno

pagina 9

**Avocado con scampi e mais
Insalata di ceci nel limone**

pagina 10

**Cetrioli ripieni
Cocktail all'anguria**

pagina 11

Ananas all'orientale

pagina 12

Cipolle bianche al forno

pagina 13

**Mele piccantine al gorgonzola
Peperoni ripieni
alla messicana**

pagina 14

**Cestini di pasta fillo
con fragole**



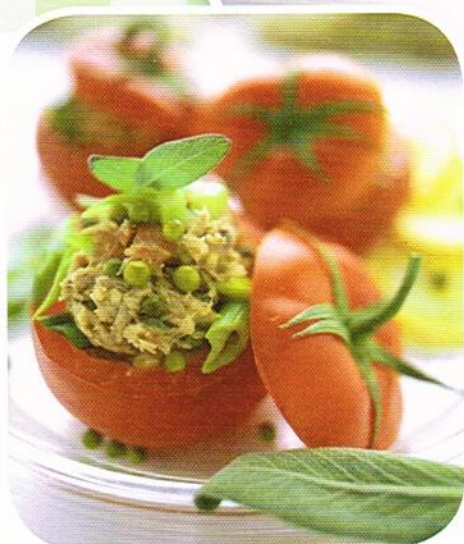
Presentazione d'effetto

Perché un pranzo o una cena risultino davvero riusciti, oltre naturalmente a una sapiente scelta delle portate, alla buona qualità degli ingredienti e all'abilità della cuoca, occorre anche che la loro presentazione sia curata e in qualche modo sorprendente. Perché come ben sappiamo anche l'occhio vuole la sua parte. Volete allora stupire i vostri familiari o fare un figurone in un'occasione speciale con i vostri ospiti?

Servite le pietanze in modo inconsueto e particolarmente coreografico.

Per esempio, prima di sedersi a tavola, se è estate, potete offrire un rinfrescante cocktail alla frutta scegliendo come recipiente un'anguria svuotata, oppure, se la stagione è più fredda, un fumante risotto, utilizzando come zuppiera una grande zucca. Se invece volete preparare piccole porzioni, da servire come antipasto o come contorno, scegliete mele, pompelmi, limoni, avocado, pomodori, insomma tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerisce. Ma non solo,

potete anche cimentarvi nella preparazione di involucri commestibili, come i croccanti e friabili cestini di grana o di pasta fillo. Le ricette proposte in queste pagine, che spaziano dall'antipasto al dolce e utilizzano ciascuna un "guscio" differente, sono solo alcuni dei tantissimi tipi di involucri che potrete utilizzare.





Piatti a sorpresa



35 minuti

Per 6 persone

- 6 cucchiaini colmi di grana grattugiato
- 60 g di burro
- 150 g di insalata riccia
- 12 pomodorini ciliegia
- 18 punte di asparagi già cotte
- aceto di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Cestini di grana con verdure

Mettete in una padellina antiaderente da 10 cm di diametro 10 g di burro e fatelo fondere, quindi distribuite 1 cucchiaino di grana, stendendolo bene sul fondo. Si dovrà formare uno strato compatto e uniforme, che volterete non appena si sarà rassodato e apparirà dorato sul lato a contatto con la padellina.

Fate dorare leggermente la cialda anche dall'altro lato, poi appoggiatela sul fondo di un bicchiere rovesciato, modellandola leggermente in modo che prenda la forma di un cestino, quindi lasciatela raffreddare e rassodare. Preparate allo stesso modo altre

5 cialde e poi altrettanti cestini, avendo cura di non spezzarli.

Lavate e asciugate l'insalata e riducetela a striscioline sottili. Lavate e asciugate i pomodorini, quindi tagliateli a spicchietti.

Emulsonate in una ciotola 3 cucchiaini di olio con 1 cucchiaino di aceto, sale e pepe. Riunite in una ciotola capiente l'insalata, i pomodori e le punte di asparagi e conditeli con la vinaigrette preparata. Suddividete l'insalata nei cestini di grana e serviteli come antipasto.



Affinché rimangano croccanti, è molto importante riempire i cestini di grana solo all'ultimo momento prima di portarli in tavola. Potete anche provare a fare una grande cialda e utilizzarla come contenitore per servire un risotto.



Piatti a sorpresa

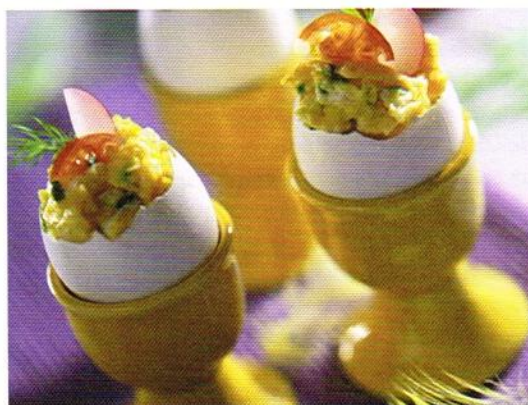


Uova strapazzate nel guscio

Sgusciate in una ciotola le uova, rompendo solo la calotta superiore e conservando i gusci. Unite il burro, un pizzico di pepe e uno di sale e sbatteteli con la forchetta, finché tuorli e albumi si saranno mescolati, ma non perfettamente amalgamati.

Scaldare in una casseruola 2 dita di acqua. Adagiatevi un tegamino in modo che il fondo venga a contatto con l'acqua prima che raggiunga l'ebollizione, sempre mantenendo la fiamma bassa.

Versate il composto, unite i pomodori lavati e tagliati a dadini e mescolate finché le uova si saranno rapprese, raschiando anche il bordo e il fondo del tegamino. Spegnete



quando sono cotte ma ancora cremose. Spolverizzate con il basilico, quindi trasferite le uova strapazzate nei singoli gusci e servite.



10 minuti

Per 4 persone

- 4 uova
- 2 pomodori maturi
- 20 g di burro a dadini
- basilico tritato
- sale e pepe

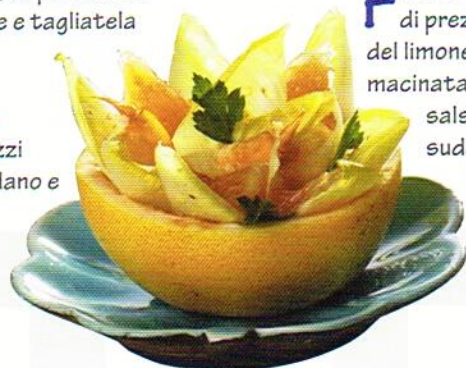


Coppe di pompelmo rosa

Lessate i gamberi in acqua bollente leggermente salata per 3 minuti. Scolateli, sgusciateli e lasciateli raffreddare.

Tagliate a metà i pompelmi, asportate la polpa, eliminate le pellicine e tagliatela a tocchetti. Lavate l'indivia, asciugatela, eliminate le foglie più esterne, sfogliatela e suddividetela nelle foglie nei mezzi pompelmi. Pulite i cuori di sedano e

divideteli a fettine sottili. Mettete la polpa dei pompelmi in una terrina e mescolatela ai gamberi e al sedano.



Frullate le noci con le foglioline di prezzemolo, il miele, il succo del limone, una presa di sale, una macinata di pepe e l'olio. Versate la salsa sull'insalata, mescolate, suddividetela nelle coppe di pompelmo e servite.



15 minuti

Per 4 persone

- 2 pompelmi rosa
- 3 cespi di indivia belga
- 200 g di gamberi freschi
- 2 cuori di sedano bianco
- 100 g di gherigli di noce
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 limone
- 1 cucchiaino di miele
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



Piatti a sorpresa



1 ora e 20'

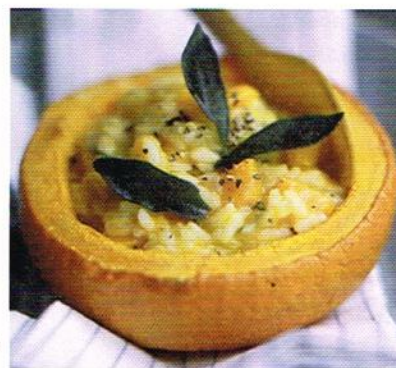
Per 4 persone

- 320 g di riso Carnaroli
- 1 zucca mantovana di media grandezza
- 1 cucchiaino di cipolla tritata
- 3/4 di litro di brodo di carne
- 1 rametto di salvia
- 100 g di grana grattugiato
- 100 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

Risotto mantecato nella zucca

Pulite la zucca all'esterno. Con un coltello a lama robusta e affilata tagliate la calotta superiore e svuotatela delicatamente, lasciando solo un sottile strato di polpa.

Riducete a dadini 300 g di polpa di zucca, conservando il resto per altre preparazioni. Rosolate la zucca nella metà del burro con la cipolla e la salvia. Unite il riso e mescolatelo al soffritto per qualche minuto. Abbassate la fiamma e versate il vino. Lasciate cuocere fino a quando sarà completamente evaporato, quindi aggiungete un paio di mestoli di brodo e proseguite la cottura mescolando



spesso e aggiungendo man mano il brodo necessario. Regolate di sale e insaporite con una macinata di pepe.

Mettete la zucca svuotata nel forno già caldo a 180 °C, scaldatela per circa 15 minuti e lasciatela nel forno spento. Non appena il risotto sarà cotto al dente, ma ancora leggermente brodoso togliete

la casseruola dal fuoco, aggiungete il burro rimasto, il grana grattugiato e fate mantecare per qualche istante. Versate il risotto nella zucca calda e servite.

Una presentazione molto coreografica.



15 minuti

Per 4 persone

- 1 grossa pagnotta o 4 panini rotondi
- 200 g di prosciutto di Praga in una sola fetta
- 150 g di emmentaler
- 1 cetriolo
- 4 ravanelli
- 1 cipolla rossa
- qualche foglia di insalata riccia (facoltativo)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Ciotola di pane millegusti

Tagliate il prosciutto di Praga a listarelle sottili e il formaggio a dadini.

Spuntate il cetriolo e affettatelo fine. Lavate e asciugate i ravanelli, privateli della radice

e tagliateli a rondelle sottili. Sbucciate e riducete la cipolla a



spicchiotti. Spezzettate grossolanamente, se la usate, l'insalata. Mescolate tutti gli ingredienti in una terrina e condite con 2-3 cucchiaini di olio, sale e pepe.

Privare la pagnotta, o i panini, della calotta superiore con un coltellino ben affilato e svuotatela parzialmente della mollica. Poco prima di servire, riempietela con l'insalata preparata e servite.



Carciofi ripieni agli aromi

Allargate delicatamente le foglie dei carciofi ed eliminate il fieno interno. Scottateli per 5-7 minuti in acqua acidulata con il succo di limone, scolateli e fateli sgocciolare capovolti su una gratella.

Pulite le erbe aromatiche e passatele al mixer con 1 cucchiaio di pinoli, 6 gherigli di noce e la ricotta. Insaporite con un pizzico di sale, una macinata di pepe, quindi distribuite il composto nei carciofi.

Rosolate l'aglio in un tegame con l'olio, unite i carciofi, bagnateli con 2 dl di acqua tiepida, coprite e cuocete per 10-15 minuti. Togliete il coperchio, unite le noci e i pinoli rimasti tritati grossolanamente e riducete il sugo a fuoco vivo per pochi minuti.

Cospargete i carciofi con il prezzemolo tritato, eliminate l'aglio e passate nel forno già caldo a 200 °C per circa 10 minuti, finché si sarà formata una leggera crosticina.



45 minuti

Per 4 persone

- 4 carciofi puliti
- 200 g di ricotta
- 2 cucchiai di pinoli
- 12 gherigli di noce
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 30 g di erbe aromatiche miste
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe



Se vi piace, potete arricchire il piatto aggiungendo nella teglia dei carciofi anche qualche pomodorino ciliegia o altra verdura di vostro gusto.



Piatti a sorpresa



1 ora

Per 4 persone

- 4 pomodori grandi
- 1 patata grande
- 150 g di tonno sott'olio
- 40 g di capperi sotto sale
- 4 filetti di acciuga
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 peperoncino fresco
- 1 spicchio d'aglio
- pangrattato
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



Il più adatto a essere farcito è la varietà costoluta, il pomodoro per antonomasia.

Di colore rosso vivo, è ricco di polpa e relativamente povero di semi. Si chiama così perché il frutto è suddiviso a coste più o meno evidenti.

Pomodori ripieni al tonno

Lavate i pomodori, asciugateli, tagliate la calotta con un coltellino affilato e svuotateli della polpa, tenendola da parte. Salateli leggermente all'interno, capovolgeteli su una gratella e lasciateli sgocciolare in modo da eliminare completamente il liquido di vegetazione.

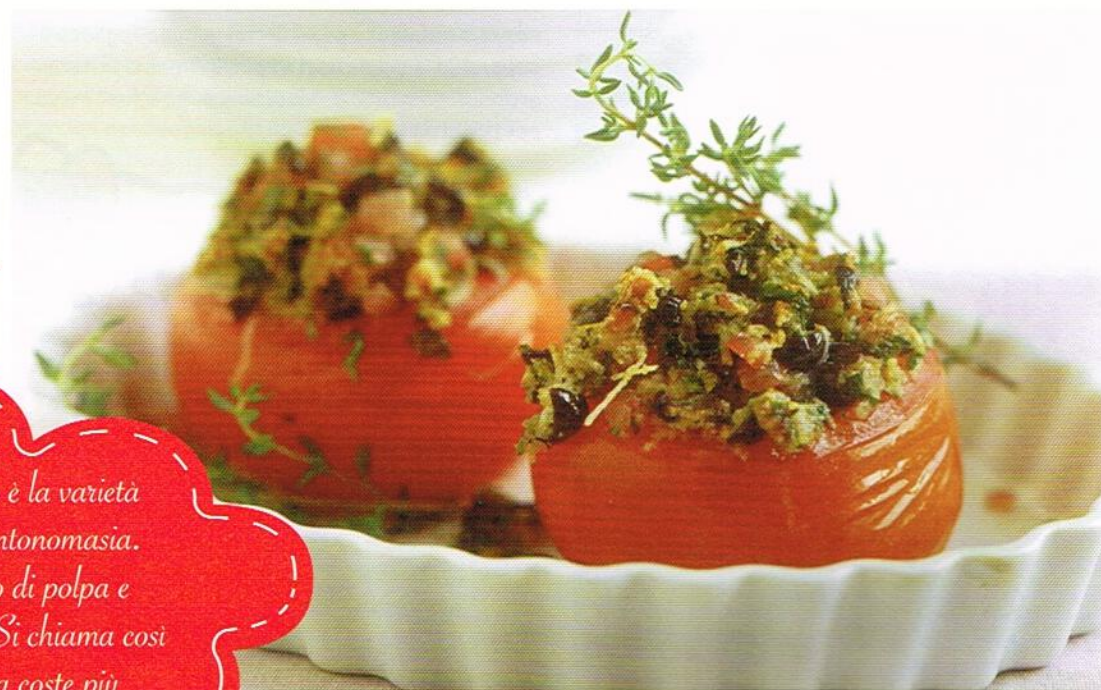
Lessate la patata, sbucciatela e schiacciatela, ancora calda, con lo schiacciap patate.

Riducete la polpa dei pomodori a pezzetti. Tritate il prezzemolo con le acciughe, il peperoncino e l'aglio.

Unite al passato di patate il tonno sgocciolato e sminuzzato, i capperi dissalati sotto un getto di acqua corrente e ben asciugati, i pezzetti di pomodoro e il trito di prezzemolo e acciughe. Condite con 1 cucchiaino di olio, regolate di sale e insaporite con un'abbondante macinata di pepe.

Farcite i pomodori con il composto preparato, sistemateli in una pirofila unta di olio e spolverizzateli con il pangrattato.

Metteteli nel forno già caldo a 200 °C e fateli cuocere per 20 minuti.



Avocado con scampi e mais

Mettete in una casseruola 3 quarti di acqua con la foglia di alloro, lo spicchio d'aglio, 1/2 cipolla, la scorza del limone e 5 grani di pepe, coprite e fate sobbollire per 15 minuti. Filtrate il "fumetto" ottenuto, rimettetelo sul fuoco, fatelo bollire, quindi immergetevi le code di scampi per 4 minuti e scolatele.

Rosolate per 3 minuti il mais e i piselli sgocciolati in 10 g di burro. Salate e pepate.

Tagliate a metà per il lungo gli avocado, scavateli delicatamente e riducete la polpa a dadini, spruzzandola con il succo del limone. Mescolate in una ciotola la maionese con la senape e lo yogurt.



Mettete in una terrina i piselli, il mais, gli scampi e l'avocado e conditeli con la salsina preparata, quindi suddividete il composto nei mezzi avocado e servite.



50 minuti

Per 4 persone

- 2 avocado maturi
- 200 g di code di scampi sgusciati
- 50 g di piselli in scatola
- 100 g di mais in scatola
- 4 cucchiaini di yogurt
- 150 g di maionese
- 1 limone
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- burro
- 1 cucchiaino di senape
- sale e pepe in grani

Insalata di ceci nel limone

Tagliate la calotta superiore a 4 limoni, svuotateli della polpa e di un sottile strato della parte bianca interna.

Frullate 5 cucchiaini di olio con l'aglio sbucciato e tritato, il cumino e i peperoncini piccanti privati dei semi. Aggiungete l'aceto, 2 prese di sale e il mais e frullate, quindi versate la salsa ottenuta sopra i ceci lessati.



Tagliate a julienne la scorza del limone rimasto e unitela ai ceci insieme al peperone e al cipollotto, ridotto a rondelle. Cospargete con il prezzemolo tritato, mescolate, distribuite il composto nei gusci di limone e servite.

Un antipasto estremamente coreografico, che potrete trasformare in primo piatto aggiungendovi riso lessato e pomodorini a spicchi.



40 minuti

Per 4 persone

- 5 grossi limoni non trattati
- 400 g di ceci lessati
- 150 g di mais lessato
- 1 grosso cipollotto
- 1 spicchio d'aglio
- 1 piccolo peperone a dadini
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- prezzemolo tritato
- 2 peperoncini piccanti
- 3 cucchiaini di aceto
- olio extravergine d'oliva
- sale



Piatti a sorpresa



30 minuti

Per 4 persone

- 4 cetrioli grandi
- 200 g di ricotta
- 20 g di capperi sotto sale
- 2 cipollotti
- 1 rametto di menta
- qualche pistacchio tritato e steli di erba cipollina per guarnire
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale

Cetrioli ripieni

Lavate i cetrioli e tagliateli a tronchetti di circa 5-6 cm. Se volete, prima di tagliarli potete decorarli usando un riga-limone. Scavate una fossetta in ogni tronchetto con l'aiuto di un coltellino oppure con l'apposito scavino. Eliminate i semi, tagliuzzate la polpa e premetela dentro un colino in modo da farle perdere più acqua possibile. Tritate finemente i cipollotti.

Mettete la polpa dei cetrioli in una ciotola assieme ai cipollotti, alla ricotta, ai capperi ben sciacquati e tritati, alla menta tritata, all'olio e a poco sale. Lavorate il composto per renderlo morbido e omogeneo.



Riempite i tronchetti di cetriolo con il composto, decorate con i pistacchi e l'erba cipollina e tenete in frigorifero fino al momento di portare in tavola.



20 minuti

Per 4 persone

- 1 anguria di media grandezza
- 4 pomodori maturi
- 1 cetriolo
- 3 cucchiaini di zucchero
- Tabasco
- sale e pepe

Cocktail all'anguria

Lavate i pomodori e tagliateli a dadini. Quindi metteteli in una pentola con 1 dl di acqua, lo zucchero, sale, pepe e fate cuocere per circa 7-10 minuti. Trasferite i pomodori nel mixer, frullateli velocemente, quindi filtrate la passata ottenuta attraverso un colino.

Togliete la calotta superiore all'anguria, poi con uno scavino svuotatela completamente, ricavando 1 kg di polpa. Privatela dei semi e riducetela a tocchetti. Pelate e tagliate a piccoli pezzetti il cetriolo.

Mettete nel mixer l'anguria insieme alla passata di pomodoro e al cetriolo, tenendone da parte 1 cucchiaino per la decorazione, e frullate fino a ottenere un composto fluido e omogeneo. Conditelo con qualche goccia di Tabasco, mescolate e mettetelo a raffreddare in frigorifero.



Al momento di servire, versate il cocktail all'anguria nel guscio, decorate con il cetriolo messo da parte e portate in tavola. Ottima anche la versione alcolica con aggiunta di vodka.

Un drink estivo gustoso e originale.



Ananas all'orientale



25 minuti

Per 4 persone

- 1 ananas da 500 g
- 500 g di petto di pollo
- 150 g di riso Basmati già cotto
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla bionda
- 1 cucchiaino di curry
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di anacardi tritati
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale

Battete con il pestacarne il petto di pollo e tagliatelo a cubetti, eliminando ossicini, cartilagini ed eventuale grasso.

Sbucciate e affettate la cipolla molto sottile. Lavate il peperone, privatelo di semi e degli eventuali filamenti bianchi e riducetelo a dadini.

Tagliate l'ananas e il suo ciuffo a metà per il lungo, svuotatelo e riducete la polpa a dadini.

Scaldare l'olio in una padella antiaderente e saltatevi la cipolla e i peperoni. Aggiungete il pollo, rosolatelo a fiamma vivace e salate. Bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare, proseguendo la cottura per qualche minuto. Unite il curry, mescolate, se necessario unite un goccio d'acqua e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Distribuite il riso nei 2 mezzi ananas, coprite con il pollo al curry, completate con i pezzetti di ananas e gli anacardi tritati e portate in tavola.



Il curry può essere più o meno piccante a seconda della miscela utilizzata, è quindi consigliabile unirlo poco per volta, mescolare e assaggiare, prima di aggiungerne altro.



Piatti a sorpresa



1 ora e 15'

Per 4 persone

- 8 cipolle bianche
- 150 g di carne di vitello tritata
- 100 g di mortadella
- 80 g di ricotta
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di grana grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo



Un abbinamento collaudato, ideale per farcire le cipolle bianche, se siete vegetariani, sono amaretti e zucca. Se poi volete aggiungervi un tocco da chef, arricchite il ripieno con mostarda di zucca.

Cipolle bianche al forno

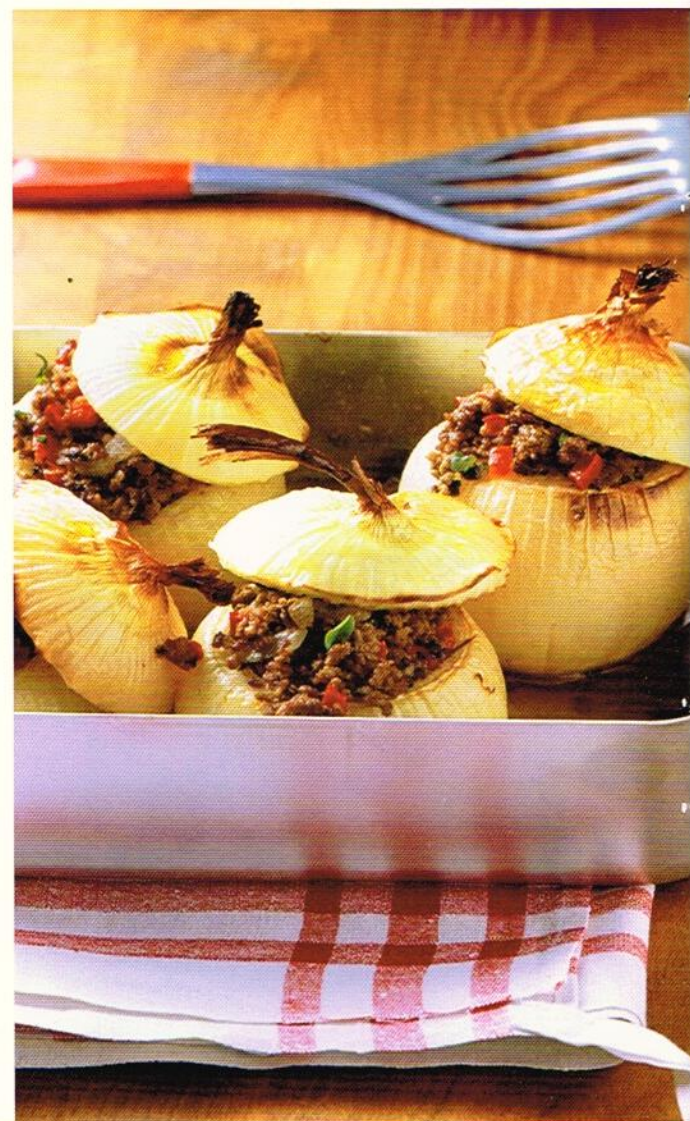
S bucciate le cipolle e scottatele per 5 minuti in una pentola con acqua bollente salata. Scolatele, privatele della calotta e asportate l'interno delicatamente, facendo attenzione a non rompere l'involucro.

L avate e asciugate qualche rametto di prezzemolo e tritatelo insieme allo spicchio d'aglio sbucciato. Tritate la mortadella.

T ritate finemente la polpa delle cipolle, quindi trasferitela in una ciotola insieme alla carne. Unite la mortadella, l'uovo, il grana grattugiato, l'aglio e il prezzemolo tritati, la ricotta e amalgamate bene il tutto.

R iempite le cipolle con il composto preparato, copritele con le loro calotte, quindi trasferitele in una teglia e coprite con un foglio di alluminio.

M ettete nel forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 1 ora, togliendo l'alluminio dopo 45 minuti. A cottura ultimata, trasferite le cipolle su un piatto da portata e servite.



Piatti a sorpresa

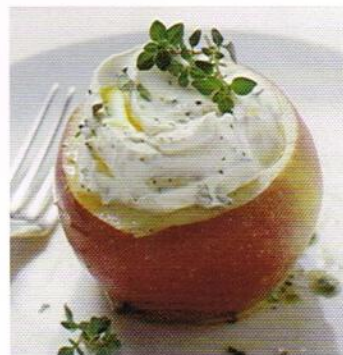


Mele piccantine al gorgonzola

Mondate la costa di sedano, lavatela, asciugatela, tagliatela a pezzetti e frullatela. Lasciate ammorbidire a temperatura ambiente il burro.

Riducete a pezzetti il gorgonzola, dopo aver eliminato la crosta. Mettete i pezzetti in una ciotola e lavorateli con un cucchiaino di legno fino a ottenere una crema.

Aggiungete alla crema di formaggio il burro ammorbidito e il passato di sedano, bagnate con la vodka e amalgamate bene il tutto.



Tagliate la calotta a ciascuna mela, eliminate il torsolo e scavate la polpa all'interno per creare uno spazio, quindi sbollentatele per 5 minuti nel vino bianco, muovendole continuamente. Trascorso il tempo, scolatele e asciugatele.

Farcite le mele con la crema al gorgonzola preparata, decoratele con i rametti di maggiorana e servite.

Se vi piace, potete aggiungere alla crema di gorgonzola parte della polpa estratta dalle mele dopo averla frullata o grattugiata.



20 minuti

Per 4 persone

- 4 mele Delicious
- 1 costa di sedano
- 150 g di gorgonzola dolce
- 80 g di burro
- 1 bicchierino di vodka
- 1/2 litro di vino bianco secco
- qualche rametto di maggiorana

Peperoni ripieni alla messicana

Pelate i pomodori, privateli dei semi, metteteli nel mixer con 1 spicchio d'aglio schiacciato e 1 cucchiaino di sale e frullateli senza ridurli in crema. Aggiungete 2 cucchiaini di timo spezzettato, l'origano, 1 cucchiaino di Tabasco, 2-3 cucchiaini di olio, i fagioli e i legumi misti, scolati dal liquido di conservazione.

Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela subito con il sugo freddo.

Lavate i peperoni, asciugateli e privateli della calotta. Tritate l'aglio rimasto con 1 cucchiaino di timo, unite 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di sale e spennellate questo condimento all'interno dei peperoni, per insaporirli.

Riempite i peperoni con la pasta condita, decorateli con rametti di timo e teneteli al fresco fino al momento di portarli in tavola.



50 minuti

Per 8 persone

- 250 g di pasta tipo risone
- 8 peperoni
- 1 scatola di fagioli rossi
- 1 scatola di legumi misti
- 500 g di pomodori da sugo maturi
- 2 cucchiaini di origano secco
- Tabasco
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di timo
- olio extravergine d'oliva
- sale



Piatti a sorpresa



45 minuti

Per 8 persone

- 4 fogli di pasta fillo (100 g circa)
- 500 g di fragole
- 50 g di burro
- 150 g di ricotta
- 1 uovo
- 1 limone non trattato
- 1 pizzico di cannella
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di pistacchi tritati
- burro e farina per gli stampi
- zucchero a velo



La pasta fillo, dal greco "phyllo", foglia, è una pasta sfoglia preparata in sottilissimi fogli separati. A differenza delle comuni paste sfoglie è prodotta senza aggiunta di grassi e il suo gusto neutro la rende adatta alla preparazione di piatti sia dolci che salati.

Cestini di pasta fillo con fragole

Sbattete la ricotta in una ciotola con lo zucchero, l'uovo, la scorza grattugiata del limone e la cannella fino a ottenere un composto omogeneo e lasciatelo riposare in frigorifero per 15 minuti.

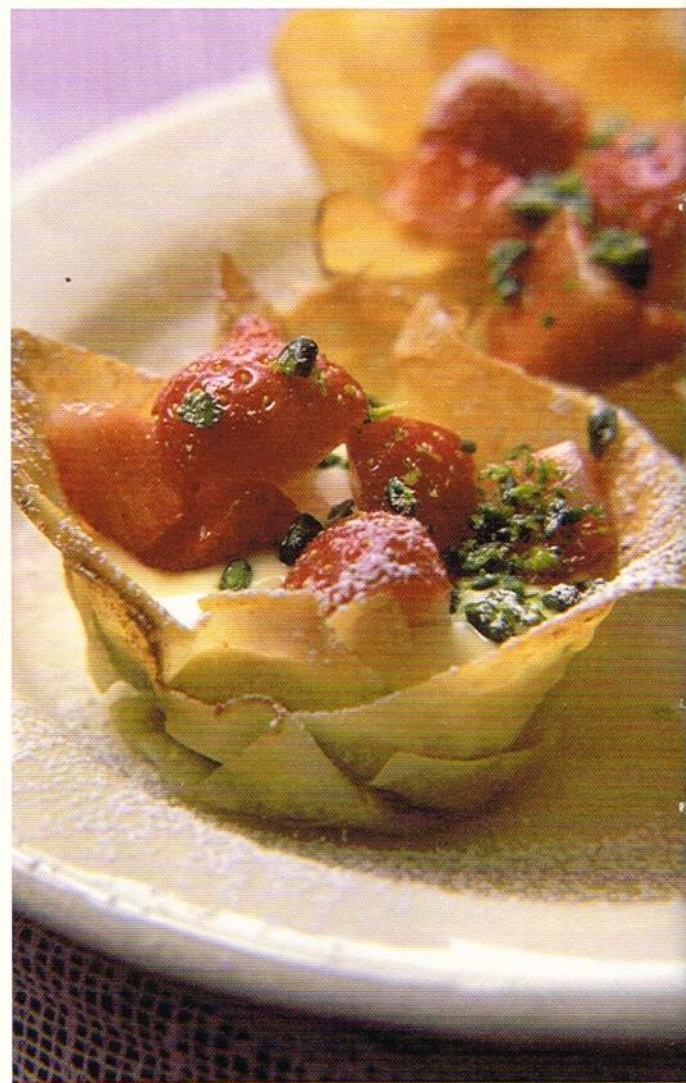
Lavate le fragole e asciugate tamponandole con carta da cucina, privatele del picciolo, dividetele in quarti e mettetele da parte.

Imburrate e infarinate 6 stampini per muffins. Srotolate su un piano i fogli di pasta fillo, spennellateli subito con il burro fuso tiepido, dividete ogni foglio in 6 quadrati più o meno regolari per ottenere in tutto 24 foglietti.

Sistemate 4 foglietti di pasta in ogni stampino, sfalsando gli angoli, in modo da formare altrettanti cestini.

Farcite i cestini di pasta fillo con la crema di ricotta e distribuite al centro le fragole. Mettete i cestini nel forno caldo a 180 °C e fate cuocere per 10 minuti circa o finché risulteranno ben dorati. Sfornateli e lasciateli raffreddare.

Prima di servirli, spennellate i cestini con un filo di miele, cospargeteli con i pistacchi e spolverizdateli con lo zucchero a velo.



Nel prossimo numero...



...il piatto party della collezione Hello Kitty